ACQUISTATO IL .....

"Masserei" Negroamaro Salento IGT 2024 2024

Bianco muscolare o rosso delicato?

Masserei è il rosato da uve Negroamaro in purezza, proposto da Schola Sarmenti. Un bel vino che si inserisce perfettamente nel filone dei rosati di carattere pugliesi. Perfetto equilibrio tra la freschezza di un vino bianco e la ricchezza di un rosso, prodotto con uve che hanno goduto di un sole caldo e di tanta, tanta luce. Un bianco muscolare o un rosso delicato. È su questo divertente mix che si gioca tutto, rendendo di fatto questo Masserei il calice giusto per più di qualche occasione. Dall'aperitivo fino al dopo cena. Il colore è ricco e intenso. Rosa carico e affascinante, ha profumi intensi che richiamano i fiori e i frutti rossi pronti e croccanti. In bocca, invece, si rivela subito disinvolto e piacevolmente fresco. Gradevolmente fruttato e ben equilibrato, ha un finale lungo e piacevole.

La tutela del territorio, delle sue bellezze e ricchezze. Delle tradizioni che hanno origine lontano nel tempo. Della tradizionale forma di allevamento ad alberello, così faticosa da lavorare ma capace di regalare vini dal carattere unico. Degli antichi muretti a secco che da secoli delimitano i campi e le viti che affondano le loro radici in un suolo di colore rosso, ricco di preziosi micro elementi. Tutto questo è Schola Sarmenti, una bella azienda pugliese, fondata nel 1999. Siamo nel Salento, e più precisamente a Nardò. Terra di grandi vini da vitigni autoctoni quali il Fiano, il Negroamaro, il Primitivo e il Susumaniello. Varietà antiche, coltivate come un tempo, e raccolte rigorosamente a mano. Poi è la scienza enologica, la dedizione e la passione di chi lavora a fare il resto. Ed è per tutto questo che oggi Schola Sarmenti può essere considerata, a ragione, una delle realtà più interessanti del panorama enologico Pugliese.

La Vigna

Terreno	calcareo - argillosa
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4200

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	In acciaio a temperatura controllata
Sensazioni	Al naso note equilibrate di ribes rosso e corbezzolo. In bocca è ampio con una lieve astringenza che regala spinta e lunghezza. Pulito e morbido.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821